

Nudel-Brokkoli-Auflauf

Dieser cremige Nudel-Brokkoli-Auflauf ist für den Feierabend ideal. Er lässt sich sehr gut vorbereiten und schmeckt megalecker. Egal ob Du eine Großfamilie verpflegen musst oder ob Du Gäste bekochst. Dieser Auflauf kommt garantiert gut an.

Das tolle an diesem Nudel-Auflauf ist, er lässt sich mit verschiedenen Gemüsesorten zubereiten. Den Brokkoli kann man z.B. mit Blumenkohl oder Karotten ersetzen.



Zutaten für 4 Personen:

- 500g Brokkoli
- 500g Nudeln nach Deinem Geschmack
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 375ml Gemüsebrühe
- 250ml Sahne
- 100g geriebener Gouda
- 40g Mehl
- 40g Butter
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Öl

Zubereitung:

1. Den Brokkoli in Röschen teilen und in Salzwasser ca. 10 Minuten köcheln lassen.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
3. Den Gouda raspeln.
4. Die Nudeln in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen.
5. Die Zwiebel und den Knoblauch in Öl glasig dünsten, Mehl zugeben und mit der Gemüsebrühe und der Sahne ablöschen. Kurz aufkochen lassen.
6. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und 50g Gouda unterrühren.
7. Die Nudeln und den Brokkoli in eine gefettete Auflaufform geben und die Soße darüber gießen. Mit dem restlichen Gouda bestreuen.
8. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 175° C, 20 Minuten backen.

Guten Appetit!







